

## 【月刊専門料理 2023年5月号】目次

### 【特集】肉のサステナブルな使い方

サステナブルな肉を探せ！

山本謙治（農畜産物流通コンサルタント）

いろいろな部位・不人気部位を使いこなす

北村和人（中国菜 四川 雲蓉）／齋藤勉（ゴーシェ）／佐藤幸二（クリスチアノ）／  
平雅一（ドンブラボー）／堀川亮（フィオッキ）／宮崎慎太郎（アマラントス）

畜種のバラエティーを広げよう

杉本雄（帝国ホテル 東京）／柴田秀之（ラクレリエール）／  
笹森通彰（オステリア エノテカ ダ・サスィーノ）／原島忠士（アリエ）／  
水岡孝和（南方中華料理 南三）

「プラントベース、はじめます」

「フロリレージュ」川手寛康氏

希少な和牛 「無角和種」、再生へ。

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
第 194 回 プラントベース和食 [1]
- ・自分流で 坂井務 (イゴラ)
- ・色味追索 臼井元気 (中華ダイニング 一途一心)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 100 回 梶原敏弘 (お茶のカジハラ)
- ・世界の注目レストランを巡る  
vol.14 ベルカント (ポルトガル)

今月の料理界

海外レポート (フランス、英国、米国)

バックナンバー

定期購読のお知らせ

用語解説

次号予告

- ・新時代の料理咄 淡味一言  
第二回 鯉 野崎洋光 (分とく山)

料理解説